



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

TENUTA DEI PRETI

Denominazione Di Origine Controllata

Tipo di vino: Bianco

Vitigno: Biancolella Cru

Altitudine: 150 metri slm

Esposizione: nord- ovest

Terreno: Terreno vulcanico ricco di potassio e fosforo

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: manuale, a metà ottobre, in cassette da 20kg

Vinificazione ed affinamento: Diraspa-pigiatura, soffice pressatura a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Per una parte del mosto fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati e per l'altra parte fermentazione in tonneau di acacia ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "battonage" si protrae sempre per una parte in acciaio inox e per una parte in tonneau di acacia. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Note olfattive: minerale, fiori gialli, camomilla, frutta esotica, papaia, mango

Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, persistente, leggermente ammandorlato

Temperatura di servizio: 10-12°C

Bottiglie prodotte: 6.000

L'etichetta è stata realizzata dall' artista Ischitano Massimo Venia e rappresenta il porticciolo di Forio, comune che ospita il vigneto nel quale crescono le uve per questo Cru.

